



Brandy Italiano

Eau de vie de raisin/ Brandy

Spécialité par lot

Matière première : Trebbiano en provenance des collines du Soave (Vénétie)

Vieillessement : 3 ans en barriques de chêne

Fabrication :

La distillation du vin se fait dans une ancienne cuve d'acier munie de serpentins de cuivre fonctionnant en cycles discontinus. Suite à la distillation, la matière première obtenue tire à 75% alc./vol., mais une fois la période de vieillissement terminée, le pourcentage d'alcool est ramené à son taux normal de consommation par l'ajout d'eau distillée. S'en suit le refroidissement à -6°C, la filtration et finalement l'embouteillage. Un brandy de première classe aux arômes envoutants!

Arômes : Épices : café, muscade et vanille

Saveurs : Persistante, puissante et harmonieuse

Service : Servir entre 18°-20°C dans un verre tulipe

Pourcentage d'alcool : 40%

CODE : 10968779 – 700 ml

Prix : 52,25\$

Prix licencié : 45,44\$

UVC : 6

